50
рецептов
шашлыков

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В данный сборник включены 50 рецептов шашлыков из кухни разных народов с учетом использования при их приготовлении мяса различных животных и птицы, а также субпродуктов и рыбы. Способы приготовления шашлыков даны с учетом применения как специальных приспособлений, так и подручных средств, и могут реализовываться в туристическом походе и при отдыхе на даче и даже в условиях городской квартиры. Приведены рецепты от самых простых до достаточно изысканных блюд, способных удовлетворить запросы любого человека.

- Составитель Паневин К. В.
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ
  - ШАШЛЫК ИЗ КОЗЛЯТИНЫ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ ЛИВЕРА
  - ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ
  - ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

Составитель Паневин К. В.
50 рецептов шашлыков

ПРЕДИСЛОВИЕ

Шашлык является излюбленным блюдом почти всех горских и пастушеских народов, а в современных условиях он получил широкое распространение в самых широких кругах населения. Привлекает в шашлыке простота и доступность в приготовлении, возможность использования самых разнообразных мясопродуктов, отменные вкусовые качества, питательность. В культуре разных народов имеется свое понятие шашлыка. Так, его переводят как «жареная пища без воды», «вертел» и т. д., что позволяет в некоторых кулинарных книгах трактовать это понятие достаточно широко.

В то же время в основной отечественной литературе по кулинарии понятие шашлыка достаточно устоялось и под ним понимается мясное блюдо, приготовленное из основных видов мясопродуктов (баранины, говядины, свинины, козлятины, мяса диких животных, птиц, ливера и рыбной мякоти) на закрытом огне (над раскаленными углями, в гриле, электрошашлычнице и т. д.) по специальной технологии с использованием определенных приспособлений (шампура, шпажки, вертела, мангала, решетки и т. д.). Это понятие и будет использоваться в данной книге.

Рассмотрим основную технологию и составляющие для приготовления шашлыков. Вначале необходимо подобрать мясопродукты. Мясо должно быть качественным, по возможности — молодых животных, либо мясо с прирощенными кусочками сала или жира. Мясо молодых животных может использоваться для приготовления шашлыков без дополнительных операций (маринования), а если и маринуется, то незначительное время и, как правило, без уксусной кислоты. Обычно не маринуется мясо птицы и рыбные кусочки. В то же время во многих рецептах, чтобы насытить мясо дополнительным соком, придать ему необходимый вкус, предусмотрено маринование. Маринад готовится в соответствии с рецептом, его состав при подготовке мяса для шашлыка надо по возможности не менять. Мясо выстаивается в маринаде от 15 мин до суток и более, что необходимо учитывать. Если мясо жарят без маринада, то обычно маленькие кусочки мяса обмакивают в растительное масло или натирают им, а большие куски просто опускают в холодную воду. Немаринованное мясо при жарке обычно смачивают водой.

При подготовке мяса для шашлыка оно нарезается на куски разной величины, что отражается в рецептах. От размеров кусков мяса для шашлыков зависит и время нахождения их в маринаде, и приемы жарки, а сами размеры определяются как видом мяса,

так и необходимостью добиться определенного состояния обжаренности мяса.

Если кусочки мяса костные, к ним добавляют кусочки сала и жира. При их размещении на шампуре (шпажке, вертеле) необходимо учитывать, чтобы оно располагалось над мясом и чтобы жар, плавясь, пропитывал мясо, а не капал на угли, впитывая газ. Этого добиваются как определенным закреплением сала, так и постоянным поворачиванием шампура (шпажки, вертела) вокруг своей оси.

Для приготовления шашлыка надо иметь определенные приспособления. Это *вертел* — металлический или деревянный прут для насаживания больших кусков мяса. Размер вертела определяется размером кусков мяса, для которых он предназначен. *Шампуры* — металлические длинные пруты (30 — 100 см и более) с одним заточенным конусом и загнутым другим. Они изготовляются самостоятельно или приобретаются готовыми — заводского изготовления. Обычно шампуры делаются из металлической полоски шириной 0, 5 — 1 см и толщиной 1 — 3 мм. На них обычно насаживаются куски мяса среднего размера. В полевых условиях шампуром может служить тонкий и прочный деревянный прут. Для маленьких кусочков мяса применяются шпажки металлические или деревянные, длиной от 10 — 30 см. Металлические шпажки изготовляются из металлических прутиков четырехгранной формы. Вертелы, шампуры и шпажки выполняются из нержавеющей стали.

К шампурам обычно изготовляются металлический мангал — емкость для раскаленных углей. Это металлический ящик на ножках или без них с отверстиями для раздувания углей и прорезями вверху для установки шампуров. Размер мангала зависит от размеров шампуров и наоборот: как правило, они подбираются друг к другу. В полевых условиях, если нет мангала, его заменяют поставленные на ребро кирпичи, камни и другие подсобные материалы, между которыми можно держать определенное время раскаленные угли.

Кроме мангала, для жарения шашлыков применяются специальные решетки из железных полосок толщиной 2 — 3 мм и шириной не более 1, 0 — 1, 5 см. Ее называют по разному: рашпор, решетка-гриль, гратар, просто решетка. Для изготовления такой решетки полоски приваривают или соединяют с рамой при помощи клепок так, чтобы между ними было по 1 см. Решетку можно сделать любых размеров. Над ее углями обычно устанавливают на кирпичах или камнях. Новую решетку следует смазать растительным маслом и прокалить на огне, а в дальнейшем протирать мокрой тряпкой. Решетки

используются не только для приготовления шашлыков, но и для запекания мяса и других продуктов на открытом огне.

В домашних условиях для приготовления шашлыков используются специальные электроприборы: электрогриль, электрошашлычница и т. д.

Жарить шашлык надо не над открытым огнем, а над раскаленными древесными углями. Приготовить такие угли можно из сухой и не гнилой древесины лиственных деревьев. Не подходят для такого костра смолистые хвойные деревья. Очень хорошее равномерное и достаточно сильное тепло дают угли из сухих вылущенных початков кукурузы. Время жаренья шашлыка над углями невелико и зависит от вида мяса. Ливер запекается 8 — 10 мин, рыба и свинина — 10 — 12, баранина — 10 — 15, говядина — 15 — 20. Но многое зависит как от качества мяса и его маринования, так и от древесины, использованной для костра.

Обычно готовность мяса определяется опытным путем: снаружи оно должно покрыться румяной корочкой, а внутри быть розовым. Готовность мяса проверяется и с помощью большой иглы, вводимой в самую толстую часть куска. Как только игла легко пройдет через мясо и покажется не кровяной, а покрытой белым соком — шашлык готов.

При жарке шашлык размещается над углями на расстоянии 10 — 12 см, за время жарки его необходимо несколько раз поворачивать вокруг своей оси.

Лучшим гарниром для шашлыка являются свежие и маринованные овощи, соленья, различные соусы, зелень. Подают шашлыки как в горячем, так и в холодном виде, запивают сухим красным и белым вином.

Рецепты шашлыков в книге даны в следующей последовательности: из баранины, говядины, свинины, козлятины, мяса диких животных, ливера, птицы, рыбных кусочков в алфавитном порядке.

Приятного аппетита и будьте здоровы!

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ

1. По-адыгейски

600 г баранины, 120 г сливочного масла, 20 г соли, 80 г чеснока, 160 г репчатого лука, 400 г кукурузной крупы.

Мясо нарезать кусками по 60 — 80 г, отбить деревянным молотком, нанизать на шампур (2 куска на порцию) и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Обжарить до румяной корочки. Затем переложить мясо в кастрюлю, подлить немного бульона и тушить до готовности. Подать с крутой кашей.

Каша готовится так: кукурузную крупу просеять через сито, чтобы отделить самую мягкую часть, засыпать ее в кипящую воду и кипятить до разваривания и загустения, помешивая деревянной лопаточкой. Готовую кашу выложить на блюдо, разрезать на куски, добавить масло.

2. По-азербайджански (любительский)

1200 г реберной части баранины, 100 г репчатого лука, зелень, перец и соль по вкусу.

Реберную часть бараньей корейки нарубить вместе с реберными косточками небольшими кусочками по 50 — 60 г. Нанизать на шампуры так, чтобы наружная часть корейки была обращена в одну сторону.

Жарить над раскаленными углями до готовности, поворачивая шампуры и сбрызгивая шашлык холодной водой.

Подать на шампурах в горячем виде. Отдельно подать соль, перец, лук, зелень.

3. Армянский по-карски

1600 г баранины, 400 г курдючного сала, 80 мл уксуса, 25 мл коньяка, 500 г репчатого лука, разнообразная зелень, черный и душистый перец, гвоздика по вкусу.

С мякоти спинной и полуспинной части баранины срезать грубые сухожилия и разрезать мясо на куски. Они должны быть

круглой формы, продолговатыми, с надрезами, весом по 200 г. Курдючное сало нарезать на 12 равных кусков.

Мясо и сало положить в глиняную или фарфоровую посуду, посыпать солью, душистым и черным молотым перцем, гвоздикой, репчатым луком, пропущенным через мясорубку, добавить уксус, коньяк и пряную зелень, перемешать и поставить в холодное место на 6 — 7 ч для маринования.

Маринованные куски баранины нанизать на шампур по две штуки, по краям шампура и между кусками мяса нанизать куски сала, поверхность нанизанных кусков мяса и сала подровнять ножом. Жарить над раскаленными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, чтобы мясо прожаривалось равномерно. Во время обжаривания шашлыка следует регулярно срезать наружный обжаренный слой мяса и сала тонкими ломтиками по 1 — 1, 5 см, в то время, как срединная часть шашлыка будет продолжать жариться.

Подать шашлык с репчатым луком, разнообразной зеленью и острыми приправами и соусами.

4. По-африкански

600 г баранины, 8 г острого красного перца, 600 мл молока, 400 мл 9 %-го уксуса, 200 г сапа-шпик, 800 гтоматного соуса, черный молотый перец, лавровый лист, майоран, тимьян, соль по вкусу.

Мякоть от задней ноги нарезать кусочками по 25 — 30 г, положить в глиняную посуду, добавить мелко нарезанный острый перец и лавровый лист, залить смесью молока и уксуса и выдержать на холоде два дня. После этого мясо потушить до полуготовности. Затем каждый кусочек мяса завернуть в тонкий ломтик сала, нанизать на шампур, обжарить над углями и подать горячими с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого перца (по вкусу).

5. По-балкарски

600 г сушеной баранины, соль по вкусу.

Мякоть задних ног сушеной баранины нарезать на кусочки по 30 — 40 г, надеть на шампур и жарить над раскаленными углями, поливая солевым раствором.

Подается в горячем виде на шампурах. Также готовится шашлык и из сушеной колбасы.

6. По-болгарски

500 г баранины, 100 г лука, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 5 долек чеснока, 10 зерен миндаля, 2 ст. ложки хлебных крошек, 100 мл растительного масла, желток, 1/2лимона, соль.

Порезать мясо на кусочки по 20 — 25 г, насадить их на шампур вперемежку с колечками лука, сильно посолить и поперчить, обжарить на углях до готовности. Подавать в горячем виде на шампурах с чесночной пастой-соусом.

Чесночная паста-соус готовится следующим образом: чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, постоянно помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона, для настаивания поставить в закрытой посуде в холод на несколько часов.

7. По-болгарски с кобачками

650 г баранины, 200 г кабачков, 900 г картофеля, 30 гжира, яйцо, 80 г зеленого салата, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки по 25 — 30 г, кабачки нарезать ломтиками, посолить и, чередуя, надеть на шампур. Обжаривать над раскаленными углями до полуготовности. Охладить, после чего посыпать молотым черным перцем, смочить во взбитом яйце и вторично обжарить до полной готовности.

Подать на стол с жареным картофелем и зеленым салатом.

8. По-геленджикски

600 г баранины, 120 г сливочного масла (бараньего жира), по 400 г репчатого и зеленого лука, помидор, свежих огурцов, баклажанов, сладкого зеленого перца, 40 мл кислого вина, по 20 г зелени петрушки и укропа, 20 г сахара, 200 г свеклы, 80 г лимона, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баранину нарезать кусочками по 30 — 40 г, положить в

керамическую посуду, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем, репчатым луком, нарезанным полукольцами, залить кислым вином. Все перемешать и оставить под гнетом в холодном месте на 15 мин. Перед жареньем маринованные куски баранины слегка отжать от сока, нанизать на шампуры вперемежку с луком, нарезанным на 4 — 6 частей, и жарить шашлык над горячими углями без пламени примерно 10 — 12 мин, все время поворачивая шампуры, чтобы мясо жарилось равномерно. Одновременно с шашлыком и луком на другие шампуры нанизывается и жарится над углями зеленый сладкий перец, красные помидоры, баклажаны и очищенный от шелухи лук.

Мясо поливается маслом. Появившуюся поджаристую корочку на овощах надо удалить и положить их на тарелочки, куски хлеба или виноградные листья. Шашлык снимается с шампуров и укладывается на блюдо. Сверху посыпается свежим зеленым луком, зеленью петрушки. На блюдо кладутся нарезанные кусочками дольки лимона. Сверху шашлыка кладется маринованный лук, подкрашенный соком натертой свеклы. Шашлык еще раз солится, перчится, поливается вином. В качестве гарнира можно подать отварной, предварительно прожаренный рис.

9. По-грузински (мцвади в баклажанах)

1000 г баранины, 1800 г баклажанов, 150 мл растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Корейку или заднюю часть баранины нарезать кусочками по 40-50 г. Баклажаны в кожице отмыть холодной водой и сделать на каждом посредине глубокий продолговатый разрез, дать немного постоять и отжать горький сок. Через надрез всыпать немного соли, перца, поместить в них кусочки баранины также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать баклажаны на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажана и все кусочки баранины.

Обжаривать над углями, вращая шампуры, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана.

Во время обжаривания смазывать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом. Подать горячие шашлыки вместе с запеченными баклажанами на шампурах. Можно добавить зелень и другие специи по вкусу.

10. По-грузински

560 г баранины, 50 г репчатого лука, 10 г муки, 100 гжира, 3 дольки чеснока, 150 г зеленого лука, 100 г помидор, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, соль, черный и душистый перец, уксус по вкусу.

Мясо промыть, очистить от пленок и жира, затем нарезать небольшими продолговатыми кусочками (около 20 г каждый). Кусочки мяса слегка отбить тяпкой, придав им форму кубиков. Лук нарезать кружочками или нашинковать, мелко изрубить чеснок. Кусочки мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в эмалированную миску, накрыть крышкой и оставить в таком виде в холодном месте на 2 — 3 ч. Приготовить 4 деревянные шпажки толщиной 1/3 см и длиной 15 см. На каждую шпажку нанизывать по 7 кусочков мяса, очищенных от лука, посыпать их мукой. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования румяной корочки.

Подавать шашлык на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки. Украсить блюдо кружочками помидора и мелко нарезанным зеленым луком, сложенным пирамидой и посыпанным красным перцем. В качестве гарнира к шашлыку можно подать картофель фри или же отваренный рис.

11. По-дагестански

900 г баранины, 20 г зеленого лука и другой зелени, 100 г репчатого лука, 40 мл уксуса, 40 мл коньяка, 200 г помидоров или огурцов для гарнира, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезать кубиками с косточкой по 40 г. Крупно нарезанные лук и зелень смешать с мясом, посолить, поперчить, положив в эмалированную посуду и выдержать на холоде 5 — 6 ч. Стряхнуть зелень и лук, нанизать мясо на шампуры и жарить над раскаленными углями 3 мин; затем снять, полить коньяком и снова поставить на мангал. Когда жидкость с мяса капает на угли, огонь вспыхивает и на мясе образуется корочка, а сок остается внутри. Жарить над углями в течение 15 мин, периодически поворачивая шампуры.

Шашлык подают на шампурах, поливая винным соусом. Отдельно на блюде подают маринованный лук, свежие помидоры и огурцы.

12. По-индийски

500 г баранины, 200 мл йогурта или кислого молока, 120 г репчатого лука, 2 яйца, 100 г свеклы, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка кориандра, по 1/2 ч. ложки соли и кардамона, по 1/3ч. ложки порошка имбиря и молотой корицы, 3 почки гвоздики, 1/4ч. ложки порошка карри.

Баранину порезать на кубики по 2 — 3 см и положить в маринад из йогурта (кислого молока), имбиря и соли на несколько часов. Затем половину масла налить в металлическую посуду, добавить туда мясо и мелко нарезанный лук, посыпать кориандром и влить 1/2 стакана воды.

Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Перемешать с оставшимися пряностями. Посуду

встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 мин на слабом огне. Яйца сварить вкрутую и очистить, после чего нарезать тонкими ломтиками. Кубики мяса, яйца, лук и ломтики свеклы насадить поочередно на вертел, полить маслом и дать ему стечь, посыпать порошком карри. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Подать с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

13. По-кавказски

640 г баранины, по 80 г репчатого и зеленого лука, 80 мл уксуса, 300 г помидоров, 80 г шашлычного соуса, 8 г сушеного барбариса, лимон, 20 г топленого бараньего сала, перец, соль и зелень петрушки по вкусу.

Мякоть баранины, очищенной от сухожилий, разрезать на куски в форме кубиков весом 30 — 40 г и уложить в эмалированную кастрюлю, в которую положить натертый на терке репчатый лук и зелень петрушки, посыпать солью и перцем, смочить лимонным соком. Все перемешать, плотно уложить и оставить в холоде на 3 — 4 ч. Мясо молодой баранины можно не мариновать или мариновать без добавления уксуса.

Перед жаркой куски мяса нанизать на шампур, смазать растопленным курдючным салом (или сливочным маслом) и жарить над раскаленными углями 10 — 15 мин, несколько раз переворачивая шампуры.

Готовые куски шашлыка снять с шампура на блюдо, загарнировать сырым нашинкованным репчатым и порезанным зеленым луком, помидорами и дольками лимона. Отдельно подать шашлычный соус и сушеный молотый барбарис.

14. По-казахски (тостик)

1000 г баранины, по 10 г соли и зелени, гарнир — овощной салат, 20 г чеснока, 50 г репчатого лука.

Соль, чеснок и измельченный лук растолочь вместе и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мякоть и нарезать вдоль ребер крупными кусками шириной до 10 см (около 250 г). Затем насадить каждый кусок на шампур и обжарить над горячими углями. Мясо периодически поливать соковым раствором.

Когда шашлык будет почти готов, снять мясо с шампура, натереть чесночно-луковой смесью, приготовленной по вкусу, снова одеть на шампур и довести до готовности.

Обжаренный шашлык снять с шампура, нарезать тонкими ломтиками и гарнировать овощами.

15. По-карски

1000 г баранины, 4 бараньи почки, 100 г репчатого лука, 30 г уксуса, лимон, соль, перец и зелень петрушки по вкусу.

Почечную часть баранины промыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать несколько надрезов, чтобы во время жаренья куски баранины не стягивало, и нарезать пополам. Подготовленное мясо и почки сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом и поставить в холодное место на 2 — 3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надеть на шампур, добавив с обеих сторон куска мяса по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жаренья вертел нужно повертывать, чтобы шашлык равномерно прожаривался.

Готовый шашлык снять с шампура и подать целыми кусками вместе с почками, положив на блюдо долки лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. В качестве гарнира можно подать картофель фри или картофельное пюре,

свежие овощи.

16. По-лезгински

640 г баранины, 80 г репчатого лука, 600 г помидоров, 8 г барбариса, соль, перец и зелень по вкусу.

Мякоть баранины зачистить от грубых сухожилий и разрезать на кусочки по 30 — 40 г. Посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным луком, зеленью, перемешать, плотно уложить в эмалированную посуду и оставить на 4 — 6 ч на холоде.

Кусочки мяса нанизать на шампуры со свежими помидорами и кружочками репчатого лука, жарить над углями 15 — 20 мин, поворачивая шампуры.

Подать в горячем виде на шампурах, к шашлыку отдельно положить барбарис и другую зелень.

17. Обыкновенный

1000 г баранины, 200 г репчатого лука, 30 мл 3%-го уксуса, 1/2 ч. ложки сахара, соль и перец по вкусу, 50 г зеленого лука, 100 мл шашлычного соуса.

Мясо очистить от пленки и жира, нарезать кусочками по 40 — 50 г, посолить, поперчить, добавить репчатый лук, нарезанный кольцами. Все переложить в эмалированную посуду, к уксусу посыпать сахар, размешать и залить этим раствором мясо. Положить на мясо груз и мариновать в холодном месте около суток.

Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, насадить на шампуры плотно друг к другу, примять и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка, а внутри мясо оставалось розовым. Во время жаренья шашлык постоянно сбрызгивать маринадом.

Подавать шашлык рекомендуется на подогретом блюде, полив шашлычным соусом. Отдельно — рассыпчатый рис, смешанный с подрумяненным в масле мелко нарезанным репчатым луком, а также кусочки маринованного репчатого лука.

18. По-охотничьи

600 г баранины, 200 г грибов, 400 г сладкого зеленого перца, 80 г топленного масла, по 20 г соли и сахара, черный горький молотый перец по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, черным молотым перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные нарезать на 2 — 4 части, нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо, грибы. Приготовленный шашлык смазать топленым маслом и печь над раскаленными углями, поворачивая время от времени шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорали.

Готовый шашлык положить на вымытые листья винограда или бука.

19. По-татски (кебаб)

800 г баранины, 200 г репчатого лука, 40 г уксуса, 200 г помидоров, зелень, перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки по 30 — 40 г, сложить в эмалированную посуду, посолить, добавить перец, нашинкованный лук, уксус. Посуду накрыть и поставить в холод на 3 — 4 ч. Готовое мясо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. Отдельно нанизать на шампуры лук от маринада, кружочки или половинки помидоров. Чередовать над углями шампуры с мясом и овощами, жарить до готовности мяса.

Подать шашлык на блюде, вокруг уложить лук и помидоры, поджаренные на углях, и зелень.

20. По-турецки с баклажанами

750 г баранины, 2 овечьих хвоста, 1000 г баклажанов, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, 100 г оливкового масла, черный молотый перец, лавровый лист и соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 25 — 30 г и нанизать на шампур, чередуя кусочек мяса и кусочек жирного хвоста. Обжарить над углями до готовности и подать горячим, положив на горячее пюре из баклажанов.

Пюре готовится следующим образом: баклажаны обжариваются на оливковом масле, а когда остынут, очищаются от кожи и мелко нарезаются. На том же масле обжаривается мелко нарезанный лук. Добавляются баклажаны, очищенные и

нарезанные кусочками помидоры, соль, черный молотый перец и лавровый лист. Смесь проваривается несколько минут, потом протирается сквозь сито.

21. По-турецки с рисом

600 г баранины, по 150 г шпика и репчатого лука, 100 г помидоров, 3 дольки чеснока, 30 г жира, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, перец черный и душистый, соль и уксус по вкусу.

Для гарнира: 300 г риса, 30 г жира, по 50 г лука и томатной пасты.

Мясо промыть, очистить от сухожилий, срезать лишний жир и нарезать 28 — 32 кусочка диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать ровными тонкими кружочками. Кусочки мяса посолить, посыпать рубленым чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в эмалированную миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить в холоде на 2 — 3 ч.

Приготовить рис: промыть его в холодной воде, вскипятить воду (в 2 раза больше объема риса), положить в нее рис, поджаренный на жиру лук, томатную пасту, посолить, вымешать. Варить на слабом огне. Когда рис впитает всю жидкость, перемешать его и запечь в духовом шкафу.

Прямоугольный кусок шпика шириной около 4 см нарезать на 24 — 28 тонких ломтиков. Помидоры нарезать кружочками. Кусочки баранины нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками шпика, а также кружочками помидора и лука. Жарить на раскаленных углях до образования румяной корочки (внутри мясо должно оставаться розовым). На подготовленное блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мяса со шпажек. Посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки.

Отдельно в качестве гарнира к шашлыку можно подать картофель фри и зеленый салат.

22. По-узбекски

840 г баранины, 120 г курдючного сала, 480 г репчатого лука, 40 г пшеничной муки, 6 г аниса, 12 мл винного уксуса, 6 г молотого красного перца, зелень петрушки.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 15 — 20 г сложить в неокисляющуюся посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, красный перец, перемешать и, уплотнив, оставить в холодном месте на 3 — 4 ч.

Перед жаркой кусочки подготовленной таким образом баранины нанизать на металлические шпажки по 4 — 5 кусочков на одну шпажку вперемежку с кружочками сырого репчатого лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждой шпажки насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Подать сразу же после жарки на шпажках (3 шпажки на порцию). В качестве гарнира можно подать нашинкованный сырой репчатый лук и зелень петрушки.

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

23. По-балкански

720 г говяжьего филе, 50 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 15 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Говяжье филе нарезать кубиками по 20 — 25 г. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо в эмалированной или глиняной посуде на холоде около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы. Сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над горящими углями.

Готовый шашлык подавать горячим на шампурах, посолив и поперчив по вкусу. В качестве гарнира можно подать свежие овощи.

24. Банкетный по-казахски

960 г баранины, 150 г репчатого лука, 175 г маринада, зелень, соль и специи по вкусу.

Для маринада: по 10 г моркови и лука, 3 г сельдерея, по 1 г корня петрушки и чеснока, несколько зерен тмина, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перцаи почек гвоздики, 100 мл сухого белого вина, 50 г 3%-го уксуса, 25 г растительного масла.

Мясо нарезать кусочками по 15 г, посыпать солью, уложить надно керамической посуды, положить часть измельченных овощей и пряностей, затем — мясо, и снова овощи и пряности. Все полить уксусом, вином и маслом, поставить в холодное место на 8 — 10 ч. Мясо необходимо регулярно перемешивать, чтобы оно хорошо пропиталось маринадом. После этого мясо нанизать на металлические шпажки (по 8 кусочков мяса) и жарить над раскаленными углями в мангале.

Подают по 2 шпажки на порцию со сложным гарниром, зеленью и нарезанным кольцами маринованным репчатым луком.

25. Из вырезки (бастурма)

600 г говяжьей вырезки, 50 г репчатого лука, 80 г жира, 100 г помидоров, 1 ст. ложка крупно нарезанного зеленого лука, перец, соль и уксус по вкусу.

Мясо промыть, очистить от пленок, нарезать около 30 ломтиков, отбить их влажной тяпкой, придав каждому форму кружков толщиной около 1/2 см. Мелко нарубить лук. Куски мяса положить в эмалированную миску, пересыпав их рубленым луком, перцем и солью. Слегка сбрызнуть уксусом и держать мясо под крышкой в холодном месте 2 — 3 ч. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной около 1/2 см — длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6 — 8 кружков мяса, очистив их от лука и посыпав мукой.

Жарить на сковороде в сильно разогретом жире на палочках так, чтобы сверху образовалась румяная корочка, а внутри мясо было бы розовое. Подавать сразу после жаренья на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружочками, и крупно нарезанным зеленым луком. В качестве гарнира можно подать картофель фри или стручковую фасоль и зеленый салат.

26. По-грузински (длинный мцвади)

1200 г говяжьей вырезки, 50 г растительного масла, 100 г аджики, 400 г помидоров, разнообразная зелень, перец и соль по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от пленок, нарезать полоской длиной около 30 см и толщиной 2, 5 — 3 см и целиком надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Сбрызнуть вырезку растительным маслом. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить до готовности, при этом постоянно смачивая холодной водой.

Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить и поперчить по вкусу, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

27. По-литовски (гинтарас)

720 г телятины, 200 г сала, лимон, 4 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Нарезать телятину кусочками (толщина — 0, 5 см, ширина — 6 — 8, длина 10 — 12) и слегка отбить, посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона и оставить в эмалированной посуде в холодном месте на 5 ч. Затем на куски мяса положить нарезанное маленькими кусочками сало, свернуть мясо рулетиком и скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона. Можно зажарить такие рулетики и на гратаре. Подавать шашлык горячим со свежими овощами и зеленью.

28. По-узбекски

1000 г говядины, 100 г репчатого лука, 50 мл столового уксуса, по 5 г черного и красного перца, соль по вкусу.

Говяжью вырезку разрезать на две части, отбить каждый кусок деревянным молотком с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посыпать солью, уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав черным и красным молотым перцем и тонко нашинкованным репчатым луком, полить столовым уксусом, положить под пресс, оставить в холодном месте на 2 ч. Затем полоски мяса одеть на шампур (по две на одну порцию) и, поворачивая их, жарить на хорошо прогоревших углях до образования румяной корочки.

Подать к столу на шампурах, уложив их на блюдо. К шашлыку поразумевается салат из кислого граната с репчатым луком.

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ

29. По-домашнему

500 г постной свинины, 5 маринованных или консервированных яблок, 150 г репчатого лука, 250 г помидоров, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 100 г пряного соуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Взять нежирную филейную часть свинины, тщательно промыть ее в холодной проточной воде. Нарезать мясо на кубики по 25 г, посыпать солью и черным молотым перцем. Яблоки нарезать, головки лука очистить, нарезать тонкими кольцами и прожарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам.

На шпажки нанизать кубики мяса, перемешивая их с половинками помидоров, дольками яблок и кольцами лука, смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом, обжарить в электрогриле или в горячей духовке на жирном противне. Время от времени смазывать мясо растительным маслом и пряным соусом. Как только мясо будет готово, шашлык сразу подать на стол.

На гарнир лучше всего предложить отварной рис или картофель и зеленый лук, салат из помидоров и огурцов. Отдельно в соуснике подать шашлычный соус.

30. По-македонски (раленичи)

500 г свинины, 300 г телятины, 100 г копченого сала, 200 г репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Нарезать свинину и телятину кусочками по 40 — 45 г, слегка отбить и посыпать по вкусу молотым черным перцем. Копченое сало нарезать тонкими дольками, лук — крупными кольцами. Смешать мясо с салом и луком, все пересыпать крупной солью, нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса (свинина к телятине в пропорции 2:1), сала и кружочки лука.

Жарить шашлык над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры и сбрызгивая мясо водой.

Подать шашлык горячим на шампурах со свежими овощами и зеленью в качестве гарнира.

31. По-кургански

600 г свинины, по 250 г чесночного соуса и поджаренного картофеля, лимон, 30 г уксуса, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками по 25 — 30 г, добавить уксус, нашинкованный репчатый лук, соль и перец, мариновать 6 — 8 ч в эмалированной посуде в холодном месте.

Нанизать мясо на шампуры вперемежку с поджаренными до полуготовности кружочками картофеля и жарить в электрогриле в течение 25 — 30 мин при температуре 200° С.

Подать в горячем виде с зеленым луком, уложенным горкой, и кружочками лимона. Отдельно подать чесночный соус.

32. По-молдавски (костица)

600 г свинины, головка чеснока, 100 мл белого сухого вина, перец и соль по вкусу.

Мякоть поясничной части свинины нарезать поперек волокон кусочками по 30 — 40 г. Зачистить от пленок, слегка отбить, обмакнуть в белое сухое вино, немного посолить и поперчить, дать выстояться 15 — 20 мин.

Нанизать кусочки мяса на шампуры, жарить над углями, подернутыми пеплом (средний жар) до готовности.

Готовый шашлык, не снимая с шампуров, положить на блюдо, посолить, поперчить, полить чесночным соусом и на 5 мин прикрыть крышкой.

Для приготовления чесночного соуса: истолочь головку чеснока с 1/2 ч. ложки соли до образования густой массы и развести ее крепким мясным бульоном или овощным отваром.

ШАШЛЫК ИЗ КОЗЛЯТИНЫ

33. Из ребрышек козленка

1000 г козлятины, 100 г репчатого лука, лимон, перец и соль по вкусу.

Реберную часть мяса разделать на куски по 120 г, посыпать перцем, нанизать на шампур и обжарить на горящих углях. При жарке шампур постоянно поворачивают, а мясо сбрызгивают холодной водой.

Подать горячим на шампурах, полив лимонным соком и посолив, обсыпав нарезанным кольцами луком. В качестве гарнира можно предложить свежие овощи и зелень.

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

34. Из мяса дикого кабана

1000 г кабаньего мяса, 240 г репчатого лука, 40 г винного уксуса, 200 г лука порея, 240 г помидоров, 120 г зеленого перца, зелень, перец и соль по вкусу.

Корейку разрезать на кусочки по 50 — 60 г с косточкой, сложить в эмалированную посуду, посыпать перцем, солью, добавить винный уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Посуду с мясом закрыть крышкой и поставить в холодное место на 2 — 3 ч.

Маринованное мясо нанизать на металлический шампур и жарить над раскаленными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, чтобы куски мяса прожарились равномерно.

Подать шашлык на блюде, вокруг уложить маринованный лук, лук порей, помидоры, разрезанные пополам, поджаренные на углях и очищенные от кожицы, вместе со стручками сладкого перца, и зелень.

35. Из мяса дикой козы

500 г козлятины, по 100 г репчатого и зеленого лука, 200 г помидоров, 1 /2 лимона, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 40 г шпика, соль и перец по вкусу.

Очистить мясо от пленки, нарезать на кусочки по 30 — 35 г, положить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить мелко нашинкованный — лук, заливать уксусом и мариновать в холодном месте под крышкой 2 — 3 ч.

Затем мясо нанизать на шампуры, чередуя с пластинками шпика и колечками репчатого лука, и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая, 15 — 20 мин, до полной готовности.

Подать шашлык на блюде, гарнированный зеленым луком, нарезанными помидорами, дольками лимона, отварным рисом.

36. Из оленины

1200 г оленины, 400 г моркови, 160 г репчатого лука, 120 мл белого сухого вина, по 12 горошин душистого черного перца и почек гвоздики, соль, лавровый лист и перец по вкусу.

Оленину промыть, обсушить салфеткой, разрезать на кусочки по 50 — 60 г, посыпать солью, перцем, добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику, тонко нарезанную кружочками морковь, порубленный репчатый лук, перемешать, залить белым виноградным вином и оставить для созревания в течение одних суток. Подготовленное мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями без пламени.

Подать шашлык в горячем виде на шампуре вместе с луком, нарезанным кольцами. В качестве гарнира можно предложить свежие овощи и зелень.

ШАШЛЫКИ ИЗ ЛИВЕРА

37. Из бараньей печени

400 г бараньей печенки, 200 г копченой свиной грудинки, 400 г репчатого лука, 40 г топленого масла, 20 г соли, 10 г сахара, молотый горький перец по вкусу, 200 г риса, 400 г шашлычного соуса, 50 г бараньего (свиного) сала.

Баранью печенку нарезать квадратными ломтиками толщиной 1, 5 — 2 см, натереть топленым маслом, посыпать сахаром и специями. Нанизать на шпажки вперемежку с кусочками бараньего (свиного) сала, копченой свиной грудинкой, нарезанной потоньше, и кольцами лука. Жарить шашлык над горящими без дыма и пламени углями 8 — 10 мин. За 2 — 3 мин до окончания жаренья шашлык полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 г воды).

Можно подать с гарниром из овощей или салатом.

38. Из бараньих почек

400 г бараньих почек, 100 г копченой корейки, 50 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Почки промыть, удалить пленку и сделать глубокий надрез, не разрезая их пополам. Нанизать на шампур вперемежку с тонко порезанной копченой корейкой, смазать растительным маслом, посыпать солью и перцем и поджарить на углях, постоянно поворачивая шампур. При жарке почки расходятся в тех местах, где был сделан надрез.

Подать горячими на шампурах со свежими помидорами, огурцами, пряным соусом. Жареные почки можно также сервировать на блюде. Тогда в качестве гарнира можно подать картофель, жаренный соломкой (фри) в обильном жире, и свежие овощи.

39. Из говяжьей печени

750 г говяжьей печенки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка растительного масла, 100 г сала, перец и соль по вкусу.

Очистить печенку от протоков и пленки, нарезать ломтиками толщиной в палец, а затем каждый ломтик на небольшие, примерно 2-сантиметровые квадратики. Посыпать слегка молотым перцем. Разогреть на сковороде столовую ложку сливочного масла с одной чайной ложкой растительного масла и положить в него кубики печенки. Держать на сковороде, пока печенка не начнет подрумяниваться с обеих сторон. Снять сковороду с жара. Взять несколько шпажек и нанизать на каждую по 4 кусочка печенки, чередуя их с маленькими ломтиками сала (на каждую порцию — 2 шпажки). Уложить шпажки на гратар, стоящий над раскаленными углями, и жарить в течение 10 — 15 мин. Солить перед концом жаренья. Подать в горячем виде на шпажках с гарниром из овощей и салатом.

40. По-североосетински

200 г бараньей печенки, 120 г бараньего сердца, 200 г бараньего легкого, пленка внутреннего сала, перец и соль по вкусу.

Обработанные бараньи печенка, легкое и сердце нарезать кусочками по 25 — 30 г, посыпать солью и перцем, надеть на шампур и жарить над раскаленными древесными углями до полуготовности (6 — 8 мин). Затем снять шашлык с шампура, каждый кусочек завернуть в жировую пленку внутреннего сала, снова одеть на шампур, посолить и жарить до образования румяной корочки.

41. Из свиных почек

600 г свиных почек, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Промыть и очистить почки от пленки, не удаляя поверхностного жира. Разрезать надвое, в длину, но не до конца. Обварить кипятком и тщательно осушить полотенцем. Надеть на шампур, обмазать маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Снять с шампуров и положить сверху на каждую почку по кусочку масла, растертого, но не добела, с очень небольшим количеством соли, молотым перцем и мелко нарезанной петрушкой. Подать горячим с гарниром из сборных овощей и салатом.

42. Из телячьей печенки

600 г телячьей печенки, 100 г шпика, 20 г жира, 100 г репчатого лука, 50 г. томата, перец и соль по вкусу.

Печенку промыть, обсушить, очистить от пленок, нарезать на 28 — 32 ломтика в поперечнике около 4 см, толщиной 0, 5 см. Лук очистить, нарезать тонкими кружочками. Прямоугольный кусок шпика толщиной 4 см нарезать на 24 — 28 тонких ломтиков. Ломтики печенки нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками шпика, кроме того, нанизать еще по 3 — 4 кружка лука. Печенку смазать жиром. Жарить на раскаленных углях, постоянно поворачивая, 8 — 10 мин, чтобы ломтики печенки сильно подрумянились, оставшись внутри розовыми. После окончания жарки посыпать шашлык перцем и солью и подать горячим, не снимая со шпажек, с рисом, уложенным горкой, на круглом блюде. Рис к шашлыку должен быть рассыпчатым. К рису добавляется подрумяненный лук и томат. В качестве гарнира — картофельное пюре с зеленым салатом.

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ

43. Из курицы «Отличный»

1000 г куриного мяса, 40 г винного уксуса, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Тушку курицы нарубить на одинаковые кусочки по 50 — 60 г, положить в эмалированную посуду, добавить мелко нашинкованный лук, перец, соль, винный уксус и выдержать в маринаде на холоде 2 — 3 ч. Нанизать кусочки мяса на шампуры и жарить над раскаленными углями, смазывая шашлык растительным маслом и поливая оставшимся маринадом. Подать шашлык горячим на блюде. В качестве гарнира можно предложить квашеные овощи. Отдельно в соуснике подать острый соус, приготовленный из сметаны с добавлением томат-пасты, аджики и чеснока.

44. Из утки

1000 г утиного мяса, 100 г репчатого лука, лимон, перец и соль по вкусу.

Подготовленное утиное мясо нарезать кусочками по 40 — 50 г, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями, постоянно сбрызгивая холодной водой. Подать на блюде с лимонными дольками и луком, нарезанным кольцами. В качестве гарнира можно предложить вареный рис, маринованные фрукты и соус.

45.Из куриных желудочков

1000 г куриных желудочков, 100 г репчатого лука, лимон, зелень, перец и соль по вкусу.

Предварительно очищенные желудочки тщательно помыть, обсушить и сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, смешать с нарезанным луком и лимонным соком. Дать постоять в холодном месте 1 ч. После чего нанизать подготовленные желудочки на шампура и обжарить над раскаленными углями до готовности, часто поворачивая.

Затем сложить желудочки в кастрюлю, на дно которой до этого уложить маринованный лук, закрыть крышкой и потомить на медленном огне еще 20 — 30 мин.

Подать к столу с зеленью и свежими овощами.

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

46. Ассорти из морской рыбы

По 200 г филе окуня, ставриды и трески, 100 г сметаны, лимон, зелень укропа, петрушки, перец и соль по вкусу.

Филе нарезать кусочками по 30 — 40 г, посолить, поперчить, добавить рубленую зелень петрушки и укропа, полить лимонным соком и выдержать в эмалированной посуде около часа в холодном месте.

Смазать кусочки рыбы сметаной, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, постоянно переворачивая шампуры.

Подать на блюде с лимонными дольками. В качестве гарнира можно предложить жареную картошку и свежие овощи.

47. Из речной рыбы

4 рыбины по 250 г, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, шашлычный соус, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Речную рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Посолить и поперчить тушку снаружи и внутри, сверху натереть растительным маслом, насадить на шампур. На коже от верхнего плавника вдоль ребер сделать острым ножом вертикальную насечку глубиной до 1 см через 1 — 1, 5 см от головы до хвоста (в костных рыбах — плотве, красноперке, подлещике и т. д. это позволяет посечь мелкие кости и сделать их съедобными).

Жарить рыбу над раскаленными углями, постоянно переворачивая и сбрызгивая холодной водой.

Подать с луком, порезанным кольцами, и зеленью. В качестве гарнира можно использовать запеченную в золе картошку.

48. Из рыбных трубочек

600 г филе крупной рыбы (зубатки, трески, кеты), 20 г горчицы, 100 г репчатого лука, 10 — 50 г растительного масла, 50 г шпика, лимон, зелень, перец и соль по вкусу.

Порезать филе рыбы на тонкие ломтики (6 см в ширину, 10 — 12 см в длину и 0, 5 см в толщину), немного подсолить и подкислить лимонным соком, смазать горчицей с одной стороны, посыпать на горчицу натертый на терке лук и рубленую зелень и свернуть их, скрепив деревянными шпильками.

Нанизать на шампур, чередуя с небольшими кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и запечь над раскаленными углями до готовности.

Подать на блюде с кружочками лимона и кольцами лука. В качестве гарнира — картофельное пюре и свежие овощи.

49. Из судака

800 г филе судака, 400 г сала, лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе судака нарезать кусочками по 40 — 50 г, посолить, посыпать черным молотым перцем и дать немного постоять. Подготовить полоски из сала, нарезанные так, чтобы куски судака можно было бы полностью завернуть в полоску сала. Сало можно взять свежее или соленое. В последнем случае кусочки рыбы необходимо будет меньше солить или не солить вообще.

Завернуть кусочки рыбы в полоски сала рулетиком, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и запечь над раскаленными углями до готовности. В процессе запекания кусочки рыбы слегка сбрызнуть лимонным соком.

Подать на блюде в горячем виде. В качестве гарнира — картофельное пюре и свежие овощи.

50. Из щуки

2 щуки по 500 г, по 100 г репчатого лука и шашлычного соуса, перец и соль по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить. Нарезать на кусочки по 40 — 60 г, посолить, поперчить, нанизать на шампур и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать к столу на блюде с нарезанным кольцами луком. В качестве гарнира можно предложить печеную в золе картошку. Отдельно подать шашлычный соус.